

IL LAVORO Di Sarno, Lanzano, Ateniese, De Laurentiis, Saviano e Langella sono pronti ad affrontare la ripartenza

Segnali di ripresa per le attività commerciali

«La situazione è difficile, i segnali di ripresa ci sono, ma la tensione si avverte. Anche ad alti livelli». È così che Salvatore Di Sarno (*nella foto*), patron di “DSV Carpets”, descrive il periodo. Una consolidata storia tutta napoletana, quella della maison fondata da suo padre nel 1958 quando il tappeto, dai colori vivaci, dalle geometrie spesso ingombranti, dalla fattura pregevole, era investimento e arredo. Un sapere tramandato al figlio, Salvatore Di Sarno, capace, con la famiglia, grazie alla tenacia e alla competenza paterna, di creare un marchio di prestigio mondiale.

«Ad arazzi e tappeti pregiati, abbiamo accostato, da circa dieci anni, i tappeti di design, per soddisfare le numerose richieste di tanti affezionati clienti vicini al contemporaneo - afferma Di Sarno - l'impegno da sempre profuso nel nostro lavoro è la forza che ci consente oggi, nonostante i fermi e un mercato in maggiore sofferenza, di andare avanti, e continuare a diffondere l'educazione della dimora elegante».

Una lezione di passione e imprenditoria che condivide pienamente un altro temerario napoletano, maestro di forbici e fon, Antonio Lanzano: «È stato un momento davvero difficile, ci siamo sentiti abbandonati, ma alla fine ce l'abbiamo fatta, e attraverso il servizio di prenotazione, oggi, possiamo accontentare tutte le nostre clienti. Ma la ripresa sarà lenta». Così il coiffeur di seconda generazione, parla delle difficoltà all'indomani del lockdown. «Abbiamo ridotto le postazioni, rispettiamo tutte i protocolli e garantiamo la massima attenzione a ciascuna cliente, lavorare così non è facile - spiega Lanzano - ma sempre meglio dello stop forzato». Nel suo salone a Pianura, il giovane parrucchiere, da poco papà del piccolo Luigi, che la moglie Roberta ha coraggiosamente dato alla luce durante l'emergenza, mette a frutto la lunga esperienza che suo padre Gino gli ha trasmesso, non solo nella cura per la piega, ma nella maestria del co-



lore, sfumature che richiedono creatività e alta formazione, caratteristiche che la numerosa clientela non ha dimenticato, e che adesso prenota, mettendosi in lista. Il buio del lockdown ha fatto quindi emergere le eccellenze, come nel caso di “Andiamo fuori a dieta”, l'innovativa app, disponibile per Ios e Android, per mangiare bene e sano anche al ristorante, ottenendo sconti e promozioni. Nata dall'intuizione di un giovane nutrizionista partenopeo, Francesco Ateniese, l'app, grazie ai contributi di altre brillanti menti, quali l'imprenditore Enrico De Laurentiis, l'avvocato Giacomo Saviano e il direttore sviluppo marchio, Giovanni Langella, è, oggi, un autentico network della salute. «Anche durante il lockdown abbiamo garantito attraverso il servizio di delivery piani alimentari per atleti, donne in gravi-

danza o in stato di allattamento, vegetariani, vegani, persone con obiettivi di peso, soggetti allergici o celiaci, evitando loro assemblamenti, e lunghe file - racconta Ateniese - con le opzioni di consulenze online offerte, l'app è venuta in soccorso anche all'esigenza di restare a casa e mettere in contatto gli utenti con medici, chef e allenatori che hanno consigliato loro il menù più adatto». I principi della sana alimentazione alla portata di smartphone: con pochi click e dando le giuste indicazioni, “Andiamo fuori a dieta” permette all'utente di seguire il proprio piano alimentare anche durante il lavoro, nei momenti di convivialità, o per rispettare esigenze di salute.

«Si tratta di un progetto ampio - sottolinea De Laurentiis - affiliato ai migliori partner della classe medica, e alle eccellenze della ristorazione, per tutti i gusti e tutte le tasche, localizzabili e prenotabili direttamente on line con sconti garantiti». Uno squarcio di luce nella nebbia del presente, tanto che, questo inverno, la piattaforma, visto lo straordinario successo, si arricchirà di uno shop online, ulteriori benefit e varcherà i confini nazionali.

ROSARIA MORRA

IL COMPLEANNO

Prima candelina per Sofia Scia

Primo compleanno per la piccola Sofia Scia (*nella foto*) che ha festeggiato questo importante primo traguardo circondata dall'amore dei genitori Giorgio e Rita.

Un anno intenso e pieno di gioia, durante il quale la piccola di casa ha regalato a mamma Rita e papà Giorgio un susseguirsi di sorprese, sorrisi e momenti di felicità intensa.

A Sofia vanno i migliori auguri per una vita sempre piena di sor-



prese che le riempiranno il cuore di gioia, da parte di mamma e papà e dei suoi nonni.

BIRRA PROTAGONISTA A SAN NICOLA ARCELLA

Il “Crawford” è un'eccellenza grazie ai fratelli Sangineto



La capacità di essere eccellenza con il lavoro, la passione e la competenza. I fratelli Loris, Concetta e Andrea Sangineto (*insieme nella foto*) hanno dimostrato che è possibile realizzare anche in realtà minori, che vivono di un'economia prevalentemente stagionale, un'attività imprenditoriale stabile, che valica i confini estivi, per essere un punto di riferimento vivo 365 giorni all'anno. Il “Crawford” di San Nicola Arcella, pub birreria, è, infatti, tappa fissa sia per i turisti, quale ritrovo dei tanti napoletani in vacanza (con il consueto sold out di tifosi quando gioca il Napoli, con in prima linea il tifosissimo Giovanni Sangineto, padre dei ragazzi del “Crawford”), che “birroteca” per gli abitanti locali della costa e dell'entroterra che da Maratea arrivano fino a Diamante. In tempi non sospetti, i fratelli Sangineto hanno saputo rischiare, investendo sulla birra artigianale di qualità, quando non era ancora diventata “moda”. «Sono ormai dieci anni - raccontano Loris, Concetta e Andrea - che abbiamo unito all'attenzione per la cucina, la cura nella scelta di birre artigianali italiane ed estere di alta qualità, sia alla spina che in bottiglia. Abbiamo iniziato con le classiche trappiste belghe e dopo aver acquisito conoscenze e fatto esperienza nel settore a Roma, abbiamo deciso di rischiare ulteriormente, importando il modello di birreria artigianale capitolina, ampliando la lista con Ipa, Apa, Stout, Porter (e tutte le relative declinazioni) su un territorio a digiuno di tale prodotto e legato a una concezione di pub più tradizionale nel bere. La soddisfazione più grande è stata, nel tempo, fidelizzare sempre più clienti alla nostra idea di birra. Ciò ci ha permesso di essere oggi non solo un pub estivo, ma un locale vivo tutto l'anno. Rispetto all'inverno, il mese di agosto ci riserva in più il piacere e la soddisfazione di ospitare i tanti clienti (in molti casi oramai amici) napoletani che trascorrono le vacanze balneari qui da noi, clienti e amici che sentiamo di dover ringraziare tutti, perché è anche per merito loro che il Crawford è diventato ciò che è».

MIMMO SICA

“Lo stile che lascia il segno.

Un connubio perfetto tra qualità e prezzo che combinati alla grande professionalità e cortesia dello staff sono in grado di conquistare e rendere soddisfatta una clientela esclusiva che va sempre più alla ricerca di prodotti di grande raffinatezza”.

Alfredo Catapano - Titolare

Via Toledo 328, Napoli
Tel. 081407813
catapanosas@libero.it
catapanoabbigliamento.com

